

INFORMACIÓN EMPRESA

IF&B

INFORMACIÓN PRODUCTO

| | |
|--------------|---|
| PRODUCTO: | Carne de Jabali –Polpa di Cinghiale Congelada |
| CATEGORÍA: | Carne de caza |
| FORMATO: | 2,5 kg |
| DESCRIPCIÓN: | Carne de jabalí de europa. Se trabaja la carne (frente sin cofre). Con cuidado, envasado al vacío y etiquetado. Luego se congelan las piezas. En túneles a - 35 ° C. El producto envasado se almacena en una celda a - 18 ° C a la espera de la embarque. |
| PROCEDENCIA | ITALIA - SLOVENIA |

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | |
|------------------|-------------------------|------------|
| INFORMACIÓN CAJA | Nº de unidades por caja | 2 UD |
| | Peso bruto/neto | 5 Kg aprox |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|------------------|----------------------|
| ASPECTO EXTERIOR | |
| PERFUME | Tipico de la especie |
| COLOR | Rojo |
| CONSISTENCIA | |
| GUSTO | Tipico de la especie |

COMPOSICIÓN

| | |
|---------------|-----------------|
| INGREDIENTES: | Carne de Jabali |
| OGM: | NO |
| ALÉRGENOS: | NO |

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

| Energía | Grasas | Carbohidratos | Proteínas | Sal |
|---------|--------------------------|-------------------------|-----------|-----|
| | De las cuales, saturadas | De los cuales, azúcares | | |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

| | | | | |
|------------------|-------------------|--------------|-------------------------|---------------------|
| L. Monocytógenes | O.M. del 07/12/93 | Mohos | Staphilococco aureus | Enterobacteria |
| Salmonella spp. | Ausencia | Levaduras | Staphilococco coagulasi | M1 |
| Humedad | | Materia seca | pH | E. Coli <1000 ufc/g |

USO

| | |
|-----------------------------------|---|
| USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES | Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados. |
|-----------------------------------|---|

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



| | |
|-----------------------------|----------|
| TEMPERATURA DE CONSERVACION | -18 °C |
| VIDA ÚTIL: | 18 meses |

